Haceb

Manual de Usuario
Horno

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e instalación antes de encender u operar su producto y guárdelas como referencia para el futuro.

Referencia

AS 60 - 36
ELEC INOX

ISO 9001
icontec internacional
Certificado N° SC 062-1

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

ÍNDICE

Garantía 3

Situaciones no cubiertas por la garantía 4

Glosario 5

Precauciones de seguridad 5

Instrucciones generales 5

Descripción del producto y sus partes 6

Instalación 6

Operación y funcionamimento 8
Uso de las perillas
Equivalencias de temperatura en el horno eléctrico
Recomendaciones para el gratinado

Prevenciones y cuidados 11
Sugerencias para utilizar el horno eléctrico
Cuidados del acero inoxidable
Cuidados del porcelanizado
Precauciones de seguridad
Cuidados de las resistencias eléctricas
Aspectos ambientales

Limpieza 12

Soluciones antes de llamar al servicio técnico 13

Centro de servicios 14

Activación de la garantía 15

GARANTÍA

Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta.

Identificación del producto garantizado: En la placa de especificaciones de este manual

Vigencia de la garantía: un (1) año a partir de la fecha de compra en el establecimiento comercial.

INCLUSIONES Y EXCEPCIONES:

INDUSTRIAS HACEB ofrece una garantía de un (1) año sobre todas las partes y componentes en el Horno Eléctrico Medio Formato. Excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: parrillas, vidrios,bombillo y tapa de la fuente de calor. La garantía se hará efectiva siempre y cuando el usuario haya hecho uso del producto según las condiciones establecidas en el manual de instrucciones.

LA GARANTÍA EXCLUYE RECLAMACIONES ASOCIADAS A:

1. Oxidaciones causadas por golpes, rayones y ambientes salinos. El Servicio Técnico HACEB prestará el servicio de reparación con cargo al usuario y valorado de acuerdo al daño.
2. Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.
3. Cuando el producto es usado o instalado de forma indebida, es decir, uso contrario a las instrucciones de manejo o uso distinto a las condiciones normales. Este aspecto incluye la conexión a un voltaje y/o gas distinto al especificado e instalación en recintos no adecuados según las condiciones dadas por el fabricante y la normatividad técnica vigente.
4. Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales
5. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.
6. Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte
7. Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan al Servicio Técnico HACEB o talleres autorizados.
8. Alteraciones o modificaciones del rotulado del producto
9. Los servicios prestados por HACEB fuera del período de garantía ofrecido con el producto o que deban ser prestados durante el período de garantía por causas imputables al usuario por no dar cumplimiento a las instrucciones establecidas en el manual de instrucciones del producto, se realizarán por HACEB con cargo del valor al usuario.

CONDICIONES DE REPARACIÓN:

Una vez presentada la falla, el usuario deberá llamar a la línea gratuita de SERVICIO TÉCNICO que se encuentra en el manual de instrucciones, en la que se le darán las indicaciones de procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados en el territorio nacional.

SEÑOR USUARIO:

Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que esta dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS:

Cinco (5) años, contados a partir de la fabricación del último lote.

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A NUESTROS SERVICIOS, CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.

Active su Garantía por Internet visitando nuestra página www.haceb.com

Aplica solo para Colombia

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

-1. El periodo de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado ó removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. -5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficentes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, esto es normal. -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para estufa y cubiertas). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubieras). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17 Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños y por no realizar mantenimientos preventivos. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, etc. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, este debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.

Aplica solo para Colombia

IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

GLOSARIO

Amperaje: Unidad de medida que ayuda a definir el suministro de energia que hay en los breakers de la instalación eléctrica.

Breaker: Interruptor de seguridad que activa la energia de un espacio determinado y se acciona automaticamente en caso de sobrecarga eléctrica.

Potencia nominal: Es una cifra promedio definida y rotulada en la placa de especificaciones. Ésta se emcuentra ubicada en la parte trasera del producto.

Timer: Traducida al español significa temporizador. Éste es un dispositivo mediante el cual podemos regular de forma automatica el encendido y el apagado de una maquina durante un tiempo prolongado.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Este producto debe ser instalado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar el producto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender el producto.
- Durante el uso, el producto se calienta. Se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Las partes accesibles se pueden calentar cuando el horno está en uso.
- Se recomienda mantener a los niños alejados.
- Las partes externas de los hornos pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que se debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las partes; se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución de redes eléctricas y el voltaje del horno sean compatibles.
- Este horno debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes en su localidad.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso para permitir las labores de inspección, mantenimiento y reparación.
- Este produto debe estar alejado de materiales combustibles como gasolina, detergentes, telas, entre otros.
- El horno dispone de ventilas para la salida de vapores procedentes de su interior, éstos deben dejarse libres de tal forma que no queden obstruídos.
- Para evitar accidentes, la carga máxima para los entrepaños del horno debe ser de 15 kg.

IMPORTANTE

- Este Producto es un bien de consumo, duradero para uso doméstico.
- Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.

- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos presentar EL EMPAQUE ORIGINAL accesorios y manuales originales del producto. Si el Servicio Técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problema o defectos de fábrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

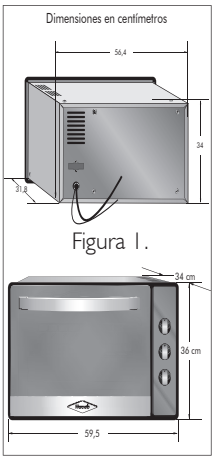


Figura 1.

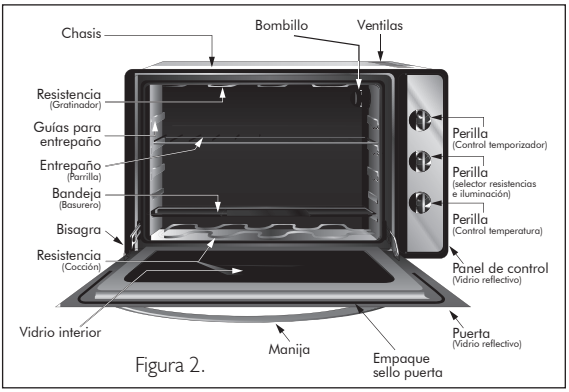


Figura 2.

Tabla 1.

Especificaciones HORNO AS 60-36 ELEC INOX			
Dimensiones (cm):	Alto: 36	Ancho: 59,5	Profundidad: 34
Voltajes:	120V ó 220V según modelo		
Bombilla:	25W		
Vidrio:	Panorámico reflectivo con complemento inoxidable		
Entrepaños:	1 Parrilla cromada		
Bandeja:	1 Basurero atrapa grasa esmaltado negro		
Perillas:	3 (Selector de resistencias, control horno y control timer)		
Resistencias:	Gratinador de 750W	Cocción de 750W	
Timer: (reloj)	Programable hasta 120 minutos		
Termostato	Control temperatura		

INSTALACIÓN

Instalación eléctrica

Se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación:

- Toma a tierra: El horno tiene un cable verde-amarillo que viene incorporado en el cable entrada de corriente. No se requiere una conexión adicional. Verifique que el tomacorriente tenga polo a tierra debidamente instalado.

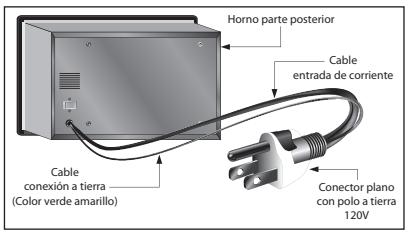

Horno parte posterior
Cable entrada de corriente
Cable conexión a tierra (Color verde amarillo)
Conector plano con polo a tierra 120V

Figura 3.

IMPORTANTE

Identifique el VOLTAJE del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.

ADVERTENCIAS

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar pequeñas fugas de corriente presentes en los productos eléctricos y proteger al usuario contra sobrecorrientes por cortocircuito.
- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el horno debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada. Los breakers de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
- El cable de suministro de energía del horno tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal.
- El cambio de enchufe por parte de personal autorizado no es el causal de pérdida de la garantía siempre y cuando no se adapte una clavija inapropiada o conecte la clavija en una caja de conexión con diferente voltaje. En caso de cambiar la clavija tenga presente instalar una conexión a tierra para la protección del horno.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica este acorde con el voltaje nominal del horno. (Ver figura 4)

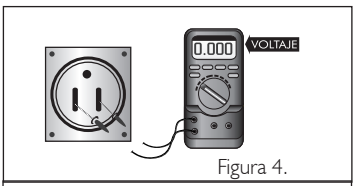


Figura 4.

- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el horno, márquelos con el nombre y finalmente conecte el artefacto al tomacorriente. (Ver figura 5)

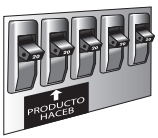
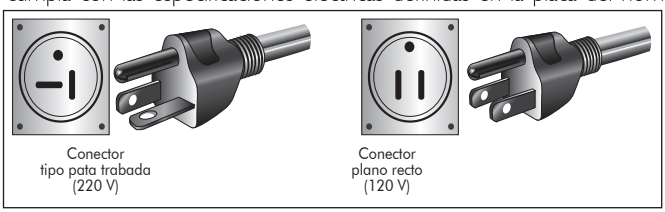


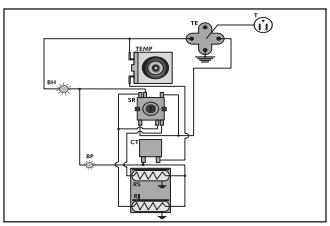
Figura 5.

- Si la geometría del enchufe del horno no corresponde con la del tomacorriente de la instalación, cambie uno de ellos de modo que ambos coincidan, garantizando, que dicho enchufe o tomacorriente cumpla con las especificaciones eléctricas definidas en la placa del horno. (Ver figura 6).

Figura 6.



Esquema Eléctrico



TE	Terminal entrada
T	Toma corriente
TEMP	Temporizador
SR	Selector resistencias
BH	Bombillo horno
CT	Control temperatura
BP	Bombillo piloto
RS	Resistencia superior
RI	Resistencia inferior
⏚	Puesta a tierra

Instalación del horno al mueble

Al construir el mueble donde ha de ser instalado el horno, se debe tener en cuenta:

- Que la superficie donde va a ser empotrado el horno esté nivelada, acondicionada y pueda soportar el peso (30 kg aprox.) de éste, más el contenido durante el uso, (ver figura 7).
- Demarque en el módulo o mueble el contorno correspondiente a la medida externa del chasis de tal forma que la parte frontal del horno apoye encima y por fuera del mueble. (ver figura 8).
- Las medidas mínimas que se deben dejar después de la perforación donde se empotrará el horno son: 20 cm en la parte superior, y 10 cm en los laterales. (ver figura 9).

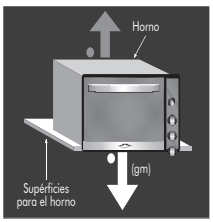


Figura 7.

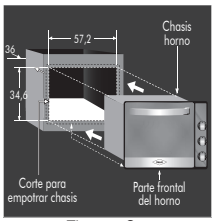


Figura 8.

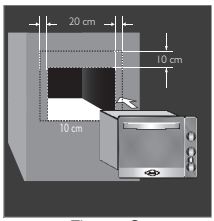


Figura 9.

Dimensiones del espacio para empotrar el chasis del horno (cm)		
ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
57,2	34,63	36

Tabla 2.

IMPORTANTE

- Este producto debe ser intalado por personal calificado y certificado.
- Recuerde que los daños ocasionados por una intalación inadecuada no realizada por Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, no están cubiertos por la garantía.
- La luz interior es proporcionada por un bombillo de 25W. Éste no tiene interruptor independiente; se acciona automaticamente con la perilla selector de resistencias en cualquier posición.

Kit Portalámpara

Socket Bombillo de 25W Protector Bombillo

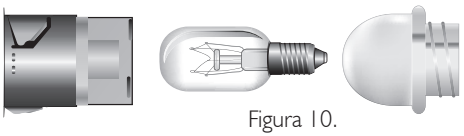
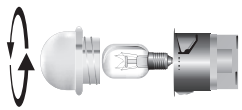


Figura 10.

Retire el protector de socket, para reemplazar el bombillo, girando este hacia la izquierda.



OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Vertifique que el horno esté debidamente ubicado e instalado según las instrucciones generales de este manual.

Uso de las perillas

Perilla selector de resistencias: Esta perilla permite encender la luz interior, seleccionar y encender cualquiera de las resistencias del horno según sea necesario.

Para seleccionar y encender la resistencia superior o inferior se debe girar la perilla hasta la posición ARRIBA o ABAJO según la necesidad respectivamente. Para seleccionar y encender ambas al mismo tiempo, se gira la perilla hasta la posición ARRIBA/ABAJO.

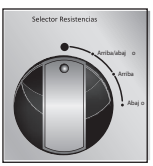
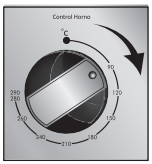


Figura 11.

Perilla control temperatura: Con ésta se selecciona y controla la temperatura del horno.
Para seleccionar la temperatura gire la perilla en sentido horario hasta la posición deseada o requerida.

La temperatura de este horno se encuentra desde 90°C hasta 290°C.

Figura 12.



Equivalencias de temperatura en el horno eléctrico: Este cuadro es útil para comparar las temperaturas sugeridas en las recetas de cocina de los alimentos.

Tabla 3.

Temperatura en °F	Temperatura en °C
158	70
212	100
266	130
320	160
374	190
428	220
482	250
536	280

Perilla temporizador: Esta perilla permite seleccionar el tiempo de cocción y gratinado de los alimentos.
Para operar esta perilla se debe tener en cuenta la temperatura y tiempo de cocción que requiere el alimento.
La perilla se gira en sentido horario hasta la escala de tiempo requerida. (Ver figura 13)
El timer emite un sonido de reloj y activa una campanilla cuando finaliza la operación de gratinado apagando las resistencias.

Figura 13.

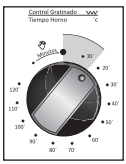


Figura 14.

- El apagado automático permite que se puedan realizar otras actividades sin tener que supervisar la receta.
- Para activar el gratinador se requiere girar la perilla al valor del tiempo deseado, teniendo en cuenta que la función de gratinar es por períodos cortos, máximo 15 minutos. (Ver figura 14)
- Antes de gratinar el alimento precaliente el horno con la puerta cerrada durante cinco minutos. Esto es importante para obtener un gratinado rápido y uniforme.
- Abra la puerta del horno e introduzca el alimento que se desea gratinar, ubicándolo en la zona localizada exactamente debajo de la resistencia de gratinado.
- Para un óptimo gratinado coloque el alimento lo más cercano posible a la resistencia gratinadora (resistencia superior).
- El gratinado deberá realizarse con la puerta entreabierta, en la posición definida por el enclavamiento existente antes del cierre total de la puerta.
- Controle el tiempo de gratinado de acuerdo a las recomendaciones existentes para el alimento.
- Una vez terminado el gratinado, regrese la perilla selectora de resistencia y la perilla control gratinado a la posición APAGADO (•). (Ver figura 15)

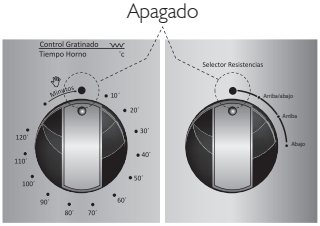


Figura 15.

Recomendaciones para el gratinado

- La operación de gratinado debe realizarse en un tiempo igual o menor a 15 minutos ya que el alimento se puede quemar superficialmente.
- Evite extraer el alimento para visualizar el estado del gratinado, para ello el horno tiene en su interior iluminación que permite supervisar a través del vidrio panorámico el alimento.
- Si sólo se desea gratinar, precaliente siempre el horno durante cinco minutos. La altura de la bandeja o parrilla dependerá del tamaño del alimento que desee hornear, teniendo en cuenta que éste debe quedar ubicado lo más cercano posible a la resistencia de gratinado ubicada en la parte superior interna del horno.

Tiempo y temperatura en la preparación de algunos alimentos.

PREPARACIÓN	PRECALENTAMIENTO TEMPERATURA MÁXIMA	Soufflés Biscochos	Tortas Sobremesas	Bolos Masas	Aves Carnes
TIEMPO Y TEMPERATURA	8 min 290°C	15 - 30 min 150°C - 180°C	30 - 40 min 180°C - 210°C	40 - 45 min 210°C - 240°C	45 - 90 min 210°C - 240°C

Tabla 4.

NOTA: Los tiempos de cocción en el horno dependen directamente de la cantidad y tipo de alimento. El horno posee un sistema de regulación por termóstato que permite elegir y mantener la temperatura deseada.

RECOMENDACIONES

- Precaliente en vacío el horno hasta la temperatura que especifique su receta. (Ver tabla 4).
- Para disminuir el tiempo de calentamiento seleccione la posición de dos resistencias. En esta posición el horno tarda 8 min. en alcanzar 200°C en vacío.
- Cuando finalice el precalentamiento ingrese su receta y seleccione la posición de resistencia inferior para realizar el horneado con el menor consumo de energía.
- Para obtener el mejor desempeño de su horno utilice recipientes para hornear con las siguientes dimensiones: Largo: 33,5 cm, Ancho: 20 cm, Alto: 3 cm.
- El molde debe quedar ubicado lo más atrás posible sobre el entrepaño en la altura central de las posibles posiciones del entrepaño. (Ver figura 16)

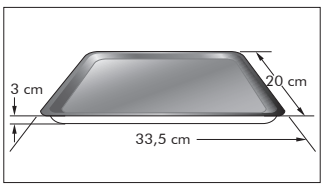


Figura 16.

ADVERTENCIA

Las partes externas de los hornos pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que se debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las partes; se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- No permita que los niños manipulen el horno o jueguen con las perillas de éste.
- No almacene cerca del horno detergentes ni sustancias inflamables de ningún tipo (gasolina o blanqueadores, entre otros).
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- Evite el contacto con las resistencias cuando éstas se encuentren encendidas; podrían producir quemaduras.
- Durante y después del uso, evite dejar paños de cocina u otros elementos dentro del horno. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.
- Este horno no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.
- Evite cambiar repuestos del horno si no son originales, ya que se puede ver afectado el funcionamiento del mismo.
- No reemplace las partes del horno si no está indicado en el manual de instrucciones.

Sugerencias para utilizar el horno eléctrico

- Evite utilizar moldes del mismo tamaño del espacio interior del horno, deje una distancia de 5cm entre el molde y las paredes del horno para facilitar la circulación de aire caliente.
- Si va a preparar alimentos pequeños (ejemplo: galletas), utilice moldes pequeños, espaciados 1 ó 2 cm entre sí, para facilitar la circulación de aire caliente.
- Ubique los entrepaños en las guías del centro del horno, procure no hacerlo en la guía inferior ya que los alimentos estarán a temperaturas muy altas.
- Procure que el molde no esté pintado de negro

Cuidado de las resistencias eléctricas

- No utilice objetos punzantes como navajas y cuchillos, entre otros, para quitar restos de alimentos sobre la superficie de las resistencias eléctricas tubulares.
- Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza de las resistencias, desconecte el horno de la red de suministro de energía antes de iniciar la operación de limpieza.

Cuidados del acero inoxidable

- Evite dejar acumular suciedad en las partes inoxidables, ya que ante un nuevo calentamiento del horno, se aumentará la adhesión de ésta al metal, haciendo más difícil su limpieza.
- Para recuperar brillo de las partes inoxidables, es necesario una limpieza a fondo con una esponja no metálica o su equivalente.
- Evitar el uso de limpiadores con sustancias que contengan compuestos de cloro, recordar siempre que el cloro y en general los halógenos son los principales enemigos del acero inoxidable.

Cuidados del porcelanizado

El acabado o recubrimiento del horno está hecho con el proceso de porcelanización a altas temperaturas. El esmalte porcelanizado es casi inalterable bajo uso normal y conservará su brillo y color por muchos años atendiendo las siguientes recomendaciones:

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas
- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.
- Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice productos abrasivos.
- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derramen líquidos hirviendo (aceites, salsas, almíbares o jarabes).
- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aún en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que éstos se acumulen sobre su superficie y mucho menos si ésta se encuentra caliente.

Aspectos Ambientales.

- **Empaque:** Haceb procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar, así como materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de los empaques (protectores de icopor o poliestireno expandido, bolsas plásticas y caja de cartón) deben ser desechadas de manera consciente, siendo destinadas, preferiblemente, a recicladores.
- **Producto:** Este producto fue fabricado con materiales que pueden ser reciclados y/o reutilizados. Entonces, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desmontarlo correctamente.
- **Eliminación:** Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea obedecida la legislación local existente y vigente en su ciudad o país, haciendo esto de la forma más correcta posible.

LIMPIEZA

- Durante operaciones de limpieza, limpie suavemente la zona aledaña a las perillas.
- Los fabricantes y proveedores del acero inoxidable recomiendan que para mantener su brillo es necesario limpiarlo con una esponja no metálica. Este horno tiene en el vidrio panorámico un complemento decorativo, el cual para la limpieza se debe frotar en el sentido longitudinal del metal, con el fin de evitar rayas y visos que desluzcan la textura del acabado.

ADVERTENCIA

Si al momento de cocinar siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza, somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su artefacto por personal calificado.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

Asegurese de haber leído y entendido las recomendaciones e instrucciones de uso contenidas en este manual.

Si es posible, conecte el horno en otro tomacorriente para descartar problemas en la instalación eléctrica.

Por el envejecimiento normal de las resistencias, se generan unas pequeñas corrientes eléctricas, que a pesar de ser percibidas, no representan ningún riesgo, pero sí son molestas.

- Conecte el conductor verde de descarga a tierra del producto a la conexión de puesta tierra de la instalación eléctrica de la casa. Nunca conecte este cable al neutro, es peligroso.

Las resistencias eléctricas no funcionan

El enchufe del cable de suministro de potencia se encuentra desconectado o haciendo mal contacto.

- Conecte e introduzca adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique la buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza una buena conexión, debe cambiarse y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.

Breaker disparado

- Consulte a un técnico electricista que le diagnostique si el breaker es el apropiado o hay un problema eléctrico diferente.

IMPORTANTE

Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad de que la instalación de su producto se haga con cuidado, pues como se demuestra en las anteriores recomendaciones, casi la totalidad de los problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto, que es de calidad insuperable y en la cual usted puede confiar.

Evite realizar llamadas innecesarias solicitando servicio técnico. Tenga presente que si el producto HACEB está bueno, el Servicio Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en período de Garantía.

El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las especificaciones del producto contenidas en este manual.

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO

Servicio Haceb más cerca

•ASESORÍA
•GARANTÍA •INSTALACIÓN
•MANTENIMIENTO PREVENTIVO
•REPARACIÓN •REPUESTOS
•RESPALDO

LÍNEA NACIONAL GRATUITA

01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN

255 21 00

Señor usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o por medio del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

www.haceb.com

Aplica sólo para Colombia

Activa ya tu garantía

y participa en el sorteo de una lavadora digital HACEB.

- Actividad vigente desde el 1 de enero al 31 de diciembre del año en curso.
- El sorteo se realizará durante los primeros 15 días de enero del año siguiente a la activación de la garantía y se llevará a cabo en las instalaciones de Industrias HACEB en Copacabana-Antioquia con la presencia de representantes del área de Contraloría, Mercadeo y Servicio HACEB.
- El ganador será contactado con los datos suministrados en la activación de garantía y será publicado en la página web de HACEB.
- Premio: Lavadora digital de 21 libras carga superior HACEB Ref. LAV AS 420 BL, o con características similares (sujeto a la disponibilidad del producto).
- El periodo de garantía inicia desde la fecha de compra del producto.
- La activación de la garantía solo dará derecho a participar en el sorteo diligenciando los datos en el formulario de la página web o llamando a la línea de Servicio.
- Sorteo válido para Colombia.

Foto de referencia
Sujeto a la disponibilidad del producto.

Servicio Haceb más cerca

Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000
www.haceb.com - haceb@haceb.com

Este producto es fabricado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA
Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 Km 13,
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00
Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

07/06/2012 Revisión: 00 Código: 1105254

VENEZUELA

Av. Francisco Miranda C. Cial. Centro Plaza Torre C, piso 13 Oficina H. Los Palos Grandes, Tel.: 285 56 91 -286 37 27- 285 9196. Línea de Servicio: 08001007272 Caracas.

ECUADOR

Av. Juan Tanca Marengo Km 3.5 Tel.: 593 - 4 2241500, Línea de Servicio: 1800042232 Guayaquil.

PERÚ

Calle Mariano de los Santos 183 Oficina 802 San Isidro Tel.: (511) 440 01 96 – 421 07 53, Línea de Servicio: 080054620 Lima.

MÉXICO

Av. Paseo de las Palmas No. 765, Desp. 202 Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11000 Del Miguel Hidalgo, Tel.: (52 55) 55 20 70 91 México D.F.

M-124

www.haceb.com